



chef  
**JOËL  
SALZI**

**LES FINES GUEULES**  
BOUCHON LYONNAIS

## LES FINES GUEULES

16 rue Lainerie  
Lyon 5e arrondissement



Image non contractuelle

## SOUPE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE

par Joël Salzi

### INGRÉDIENTS pour 4 personnes

- 2 oignons jaunes
- 4 poireaux
- 60 g de beurre
- Fleur de sel
- 500 g de pommes de terre
- 0,5 litres d'eau
- 10 cl de crème fraîche
- 1 bouquet garni
- Poivre du Moulin
- 1 botte de persil frisé



### PRÉPARATION

1. Éplucher et laver les poireaux, puis les émincer finement
2. Éplucher et laver les oignons, puis les émincer finement
3. Faire suer au beurre les oignons et les poireaux, puis saler
4. Éplucher les pommes de terre, les couper en tranches fines et ajouter aux poireaux
5. Ajouter l'eau et faire cuire pendant 15 minutes avec le bouquet garni
6. Ajouter la crème fraîche, le beurre et le persil haché, puis cuire à nouveau pendant 5 à 10 minutes
7. Mixer jusqu'à la consistance souhaitée, puis rectifier l'assaisonnement (sel et poivre).



### L'ASTUCE DU CHEF !

Ajouter quelques croutons préalablement grillés et un peu de fromage râpé au moment de servir, une touche de curcuma ou du piment d'Espelette selon votre goût.